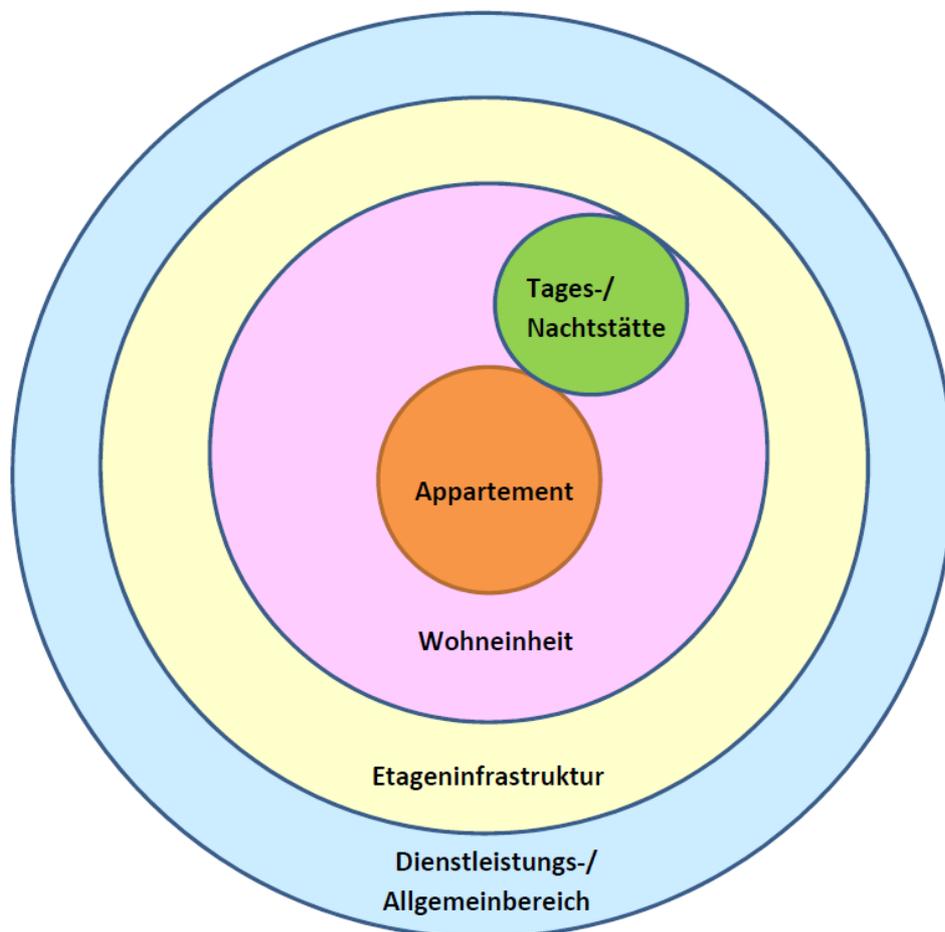


## Betriebs- und Pflegekonzept Neubau Alters- und Pflegezentrum Widnau 2016



<b>Einleitung</b>	<b>3</b>
<b>Appartement / Individualbereich</b>	<b>6</b>
<b>Wohneinheit mit 18 Apartments</b>	<b>7</b>
<b>Tages- und Nachtstätte</b>	<b>9</b>
<b>Etageninfrastruktur</b>	<b>10</b>
<b>Dienstleistungsbereich / Allgemeinbereich</b>	<b>12</b>
<b>Alltagsgestaltung</b>	<b>15</b>
<b>Verpflegung</b>	<b>16</b>
<b>Reinigung</b>	<b>21</b>
<b>Lingerie / Wäsche</b>	<b>22</b>
<b>Räume / Infrastruktur Personal</b>	<b>23</b>
<b>Diverse Lager</b>	<b>24</b>
<b>Mietflächen / Stuhlmieten</b>	<b>25</b>
<b>Untergeschoss</b>	<b>26</b>

## Einleitung

Als gemeindeeigener Betrieb stellt das Zentrum Augiessen Dienstleistungen für Gesundheit und Alter für Einwohnerinnen und Einwohner von Widnau zur Verfügung. Mit der *Vernetzungs- und Beratungsstelle Drehscheibe*, dem Bereich *Ambulante Pflege, Betreuung und Haushilfe (Spitex)*, der *Stationären Pflege und Betreuung (Haus Augiessen)* sowie der Tagesbetreuung in der *Tagesstätte* wird die Pflege und Betreuung situationsadäquat und aus einer Hand abgedeckt.

Das folgende Konzept beschreibt das künftige Angebot im Neubau des Alters- und Pflegezentrums Widnau.

Grundlage bildet das **Leitbild des Zentrums Augiessen** (Anhang 1) sowie die **Verordnung über die qualitativen Mindestanforderungen an Pflege und Betreuung in stationären Einrichtungen für Betagte** vom Departement des Innern des Kantons St.Gallen (Anhang 2).

### Leistungen des Alters- und Pflegezentrums

Unser Anliegen ist es, mit den Leistungsbereichen *Drehscheibe, Ambulante Pflege, Betreuung und Haushilfe (Spitex)* sowie der *Stationären Pflege und Betreuung* und der *halbstationären Tagesstätte* sämtliche Bedürfnisse bezüglich Pflege, Betreuung und Begleitung im Alter professionell und ressourcenorientiert abzudecken. Und zwar aus einer Hand. Die Vorzüge sind, dass die Klienten so mit dem für sie adäquaten Angebot bedient werden können. Dabei kommt der *Drehscheibe* die wichtige Funktion zu, die Klienten sachgerecht an die verschiedenen Angebote zu triagieren. Dabei gilt die Devise: "ambulant vor stationär". Dies im Wissen, dass die betagten Menschen so lange wie möglich in ihrer gewohnten sozialen Umgebung leben möchten und dies – bis zu einer bestimmten Pflegeintensität - auch wirtschaftlich die günstigste Lösung ist.

### Philosophie

Das neue Alters- und Pflegezentrum soll sich als *offener und sympathischer Betrieb* darstellen.

Grundsätzlich begegnen wir Klienten und Bewohnenden mit einer respektvollen, wertschätzenden Haltung. Ihre Anliegen und Bedürfnisse nehmen wir auf und suchen nach geeigneten Lösungen. Dabei werden die subjektiv empfundene Lebensqualität, Autonomie, Lebensgeschichte und Wertvorstellungen beachtet und respektiert.

Die Integration von verhaltensauffälligen - meist dementiell erkrankten - Menschen hat sich bisher im heutigen Haus Augiessen bewährt. *Aus diesem Grund soll das integrative Pflegekonzept weiter geführt werden.* Es ist uns ein Anliegen, dass Personen mit einer dementiellen Entwicklung am Alltag der Bewohnenden ohne kognitive Einschränkungen teilnehmen und soziale Kontakte zu "gesunden" Menschen pflegen können. *Entsprechend ist keine separate Wohneinheit für dementiell erkrankte Personen vorgesehen, sie werden integrativ betreut und gepflegt.*

Mit der Integration von dementiell erkrankten Personen werden ihre Sinne aktiviert und ein völliger Rückzug in sich selber verhindert oder zumindest hinausgezögert. Wir machen im Haus Augiessen die Erfahrung, dass Menschen ohne Orientierungsschwierigkeiten lernen, mit kognitiv eingeschränkten Menschen zusammen zu leben. Voraussetzung für das Funktionieren des integrativen Konzepts ist, dass allen Bewohnern *jederzeit ein adäquater Rückzug aus dem Setting möglich ist*. Dies ist bei der räumlichen Konzeption zu berücksichtigen.

### **Bewohnerschaft und Belegungskonzept**

Im Alters- und Pflegezentrum werden betagte Menschen begleitet, die auf unterschiedlichste Art und Weise und in unterschiedlicher Intensität Pflege und Betreuung benötigen. Dabei wird für die Zukunft davon ausgegangen, dass betagte Menschen erst dann ins Alters- und Pflegezentrum eintreten, wenn sie bereits eine mittlere bis hohe Pflegeeinstufung haben. Die Bewohnerinnen und Bewohner verbleiben bis ans Lebensende im Alters- und Pflegezentrum. Damit nimmt auch die *palliative Pflege* an Bedeutung zu.

Auch betagte Menschen mit einem *auffälligen Verhalten* (z.B. dementiell erkrankte Senioren) werden aufgenommen. Ausgeschlossen sind psychiatrische Patienten mit stark störendem, herausforderndem und besonders auffälligem Verhalten. Diese können im Alters- und Pflegezentrum nicht sachgerecht behandelt werden. Dafür stehen spezialisierte gerontopsychiatrische Angebote zur Verfügung.

Für den Neubau sind *108 Betten* vorgesehen, zusätzlich *10 Plätze in der Tagesstätte*, die neu als Tages- und Nachtstätte auch für Kurzeintaufenthalte in der Nacht ermöglichen soll.

### **Wohnkonzept**

Das Gestalten einer *einfachen und gradlinigen Struktur* sowie *architektonisch lesbaren Räumen* mit einer eindeutigen Funktion und Bedeutung kann die Orientierung von Bewohnenden unterstützen. Ebenso unterstützend wirken direkte und gut sichtbare Zugänge zu allen relevanten Räumen, von Etagen und Fluren, wünschbar ist ein Gestaltungskonzept mit eindeutigen und einprägsamen Elementen, vorzugsweise mit einer biografischen Referenz.

Wir legen viel Wert darauf, dass eine wohnliche, *private Atmosphäre mit viel Tageslicht* geschaffen wird. Entsprechend sollen Aufenthalts- und Wohnräume, die gegen Norden ausgerichtet sind, möglichst vermieden werden.

Das Zentrum bietet ausschliesslich Einer-Zimmer bzw. *Einer-Appartements* an. Die Bezeichnung *Appartement* für den Individualbereich weist darauf hin, dass wir der Überzeugung sind, dass die künftigen Bewohner viel individualisierter sind und auch im Alters- und Pflegezentrum Wert auf Privatheit legen. Darüber hinaus sind wohnliche, gut geschnittene Appartements ein Wettbewerbsvorteil, insbesondere wenn sie auch für die Angehörigen stimmig sind. Denn diese müssen den Eintritt in das Pflegezentrum mittragen, was einfacher ist, wenn die Räumlichkeiten und die Aufenthaltsqualität auch von den Angehörigen als angenehm empfunden werden.

*18 Appartements bilden eine Wohneinheit*. Diese wird von einem Pflege-Team betreut. Die Wohneinheit soll mit Lounges und Aufenthaltsmöglichkeiten einen angenehmen überschaubaren Raum anbieten.

*Zwei Wohneinheiten bilden gemeinsam eine Etage.* Die beiden Wohneinheiten pro Etage teilen sich diverse Räume wie einen Aufenthalts-/Essbereich mit Aussenraum für Pensionäre, denen es nicht mehr möglich ist, den Speisesaal zu benutzen, ein Pflegebad sowie weitere Infrastrukturanlagen. Wir sind der Meinung, dass man mit 18 Appartements pro Wohneinheit bzw. 2 Wohneinheiten mit gemeinsamer (durchlässiger) Etageninfrastruktur, dem Bedürfnis nach Privatheit und Überschaubarkeit sowie einem wirtschaftlichen Personaleinsatz gerecht werden kann.

Die Bewohnerinnen und Bewohner, die orientiert sind, werden ermuntert, die *zentralen und offenen Infrastrukturen und Dienstleistungsangebote im Hause* zu nutzen wie den Speiseaal, das Foyer, das Tagescafé, den Kreativraum und die entsprechenden Aussenräume.

## Appartement / Individualbereich

In Bezug auf die Pflegeintensität ist davon auszugehen, dass betagte Menschen mit einem grossen Pflegeaufwand zu versorgen sind. Die Apartments müssen hindernisfrei und behindertengerecht eingerichtet sein. Bewohnende sollen sich *mit Rollator und/oder Rollstuhl bequem frei bewegen können*.

Die Apartments sind ausschliesslich *für eine Person* ausgelegt. Auf das Alters- und Pflegezentrum verteilt sollen jedoch 4 Apartments eingeplant werden, die bei Bedarf durch eine Türe miteinander verbunden werden können (Ehepaarzimmer).

Der *Eingang zu den Apartments* soll vom Gang her leicht zurück versetzt oder baulich klar akzentuiert und mit einer Türklingel versehen sein. Die Bewohnenden sollen die Möglichkeit haben, ihren Eingang persönlich zu gestalten. Jenen betagten Menschen mit einer dementiellen Erkrankung ist dies eine wertvolle Orientierungshilfe. Die Türen müssen eine Breite von 1.1m haben, teilbar in zwei Hälften, damit sie für den Transport von grösseren Gegenständen (z.B. Pflegebetten) geöffnet werden können.

Sämtliche Apartments sind mit einer *Nasszelle mit Dusche* sowie einem *Balkon/einer Loggia (Aussenraum)* ausgestattet. Die Wohnfläche inkl. Nasszelle ohne Balkon/Loggia ist 30m<sup>2</sup> gross, so dass auch persönliche Gäste im Apartment empfangen werden können oder bei Bedarf auch ein zweites Bett Platz findet. Wohnfläche und Nasszelle müssen so gestaltet sein, dass die Pflegenden ungehindert mit einem Patientenlift und anderen Hilfsmitteln arbeiten können.

Die Apartments werden mit einer sog. *kleinen Serviceeinheit* (kleiner Kühlschrank und Wasseranschluss) ausgestattet, um für grösstmögliche Individualität zu sorgen.

Zu jedem Apartment gehört ein *individueller Briefkasten*, welcher vorzugsweise in der Lobby/Rezeption eingeplant wird.

## Wohneinheit mit 18 Appartements

In der Wohneinheit werden für die Bewohnenden von 18 Appartements professionelle Pflege – und Betreuungsdienstleistungen erbracht. Der überblickbare Raum der Wohneinheit bietet eine *Atmosphäre des Vertrauens und der Würde*, in der sich die Bewohnerinnen und Bewohner gerne aufhalten und sicher fühlen. Ihre Persönlichkeit und Eigenständigkeit wird respektiert und gefördert.

In Zukunft werden in den Pflegezentren mehr betagte Menschen mit auffälligen Verhaltensweisen untergebracht werden, auch mit dementiellen Erkrankungen. Zudem werden die palliativ zu betreuenden Menschen zunehmen, weil der Eintritt immer später erfolgt.

Daher ist es wichtig, ein räumliches Konzept zu schaffen, in dem genügend Platz vorhanden ist, so dass Bewohnende nicht auf engstem Raum zusammen leben müssen (Aggressionen und Stress bei auffälligen Verhaltensweisen und Demenz). Aufenthaltsräume wie Lounges/ Nischen im Gang ermöglichen einen Rückzug und bieten Bewegungsfreiraum. Diese Rückzugs- und Aufenthaltsmöglichkeiten sind attraktiv zu gestalten. *Die Möglichkeit, sich in einer übersichtlichen Umgebung selbständig bewegen zu können, ist uns ein grosses Anliegen und vermindert den Aufwand des Pflegepersonals.*

Um die Selbständigkeit von Menschen mit einer kognitiven Einschränkung zu fördern, sind Raumanordnung und Einrichtung der Räume von zentraler Wichtigkeit. Die Umgebung muss überschaubar sein, damit die Bewohnenden die Möglichkeit haben, *ohne fremde Hilfe ihren Aufenthaltsort innerhalb einer Wohneinheit zu verändern (z.B. das eigene Appartement, die Toilette oder den Ess- und Aufenthaltsbereich auf der Etage zu finden).*

Das *Tagesteam einer Wohneinheit* besteht aus 6-7 Pflegenden unterschiedlicher Qualifikationsstufen. Sie decken die Pflege und die Alltagsgestaltung der Bewohnenden ab. Die Stellenprozentage richten sich nach der Pflegebedürftigkeit der in der Wohneinheit lebenden Menschen.

Die Hauswirtschaftsmitarbeitenden sind für die Reinigung der Appartements und der öffentlichen Räumlichkeiten auf den Etagen zuständig. Sie sind der Leitung Hotellerie unterstellt und werden im ganzen Haus eingesetzt.

### **Büro Pflege**

Pro Wohneinheit ist ein Büro Pflege (Stationszimmer) erforderlich mit 2 Arbeitsplätzen zum Führen der Bewohnerdokumentationen. Falls die Möglichkeit besteht, soll eine grosszügige Fensterfront einen Überblick über die Wohneinheit bzw. auch einen Einblick gewährleisten. Der Blickkontakt zu den Pflegefachpersonen vermittelt den Bewohnenden Sicherheit. Im Büro Pflege sollen für 7 Mitarbeitende Kästchen/Schubladen für persönliche Gegenstände zur Verfügung stehen, das erspart in der Pause den Weg in die Garderobe.

### **Besprechungszimmer**

Das Besprechungszimmer liegt idealerweise neben dem Büro Pflege, um eine effiziente Zusammenarbeit und kurze Informationswege zu gewährleisten. Es wird auch als Arbeitsplatz für die Leitung der Wohneinheit genutzt. Die Ausstattung mit einem abschliessbaren Schrank ist nötig. Der Raum dient auch für Rapporte und Meetings sowie als Pausenraum für 7 Mitarbeitende (Wohneinheits-Team).

### **Ausguss / Depot Wäschewagen / Reinigung / Wandschränke**

Jede Wohneinheit ist mit einem Schmutzraum/Ausguss auszurüsten. Darin müssen eine Steckbeckenspülmaschine sowie zwei Schmutzwäsche- und ein Abfallwagen Platz haben. In der Nähe des Ausgusses muss in einem Raum oder einem befahrbaren Wandschrank frische Wäsche und diverses Pflegematerial für die Wohneinheit gelagert werden können.

Für das Reinigungspersonal ist pro Wohneinheit ein Raum vorzusehen, der über einen Bodenablauf verfügt und Platz für einen Reinigungswagen sowie Reinigungsmittel/Utensilien bietet. Des Weiteren ist pro Wohneinheit ein Raum für die Entsorgung (Altpapier, Leergut, Batterien etc.) vorzusehen.

Im Gang sind *Einbauschränke* vorzusehen. Das Wohneinheits-Team, die Bewohnenden und ihre Angehörigen haben dort die Möglichkeit, Geräte und Mittel für kleinere Reinigungen, Blumenvasen, Schuhputzsachen und ähnliches zu lagern.

### **Personal-WC**

Pro Wohneinheit sind zwei Personal-WC (je 1 Damen, 1 Herren) einzuplanen.

## Tages- und Nachtstätte

Die Tages- und Nachtplätze ermöglichen Kurzeintaufenthalte - einmalig oder regelmässig, über den Tag oder in der Nacht - zur Entlastung von zu Hause pflegenden Angehörigen. Diese können sich so eine Auszeit nehmen und sich von der enormen Belastung der Betreuung ihrer pflegebedürftigen Angehörigen erholen. Aktuell ist Widnau das einzige Alters- und Pflegeheim, das dieses Angebot als "Produkt" anbietet. Dieses Alleinstellungsmerkmal soll mit dem Neubau weiterentwickelt werden.

Die Mitarbeitenden begleiten die Tagesgäste verantwortungsvoll und professionell durch den Tag. Dabei richten sie sich nach den individuellen Bedürfnissen der ihnen anvertrauten Personen. Die räumlichen Verhältnisse und personellen Ressourcen der Tages-/Nachtstätte sind daher für die Betreuung und Pflege von demenzerkrankten Personen sowie die Begleitung von Menschen mit körperlichen Defiziten und Multimorbidität auszurichten.

Zu den Aktivierungsangeboten der Tages- und Nachtplätze gehören:

- Gespräche
- Gesellschaftsspiele
- Gedächtnistraining
- Spaziergänge
- Singen und Musik hören
- Kochen und Backen
- Teilnahme an internen Anlässen
- Ruhemöglichkeiten

Die Tages- und Nachtstätte wird als verkleinerte Wohneinheit mit 10 Plätzen geführt. Sie ist räumlich analog konzipiert wie eine "gewöhnliche" Wohneinheit. Allerdings soll sie als separater Bereich wahrgenommen werden. Die Klienten und Angehörige legen in der Regel Wert auf eine klare Trennung. Denn die Tages- und Nachtstätte ist *ein komplementäres semi-stationäres Angebot, das nicht als Vorstufe oder Angewöhnung an den stationären Aufenthalt verstanden wird. Es ist eine Ergänzung zur Pflege zu Hause.*

*Die räumliche Trennung von Tages-/Nachtstätte ist psychologisch wichtig und ein "Verkaufsargument".* Ideal ist die Tages-/Nachtstätte (als verkleinerte Wohneinheit) im Erdgeschoss zu planen. Die verkleinerte Wohneinheit soll auch – falls nötig – als stationäre Wohneinheit betrieben werden können (Raumreserve). *Personal-Sharing und Synergien* zwischen Tages-/Nachtstätte und den Wohneinheiten sollen gut möglich sein. Für die Tages-/Nachtstätte ist ein Pflegebad einzuplanen.

## **Etageninfrastruktur**

### **Aufenthalts-/Essraum mit Aussenbereich/Terrasse**

Bewohnende werden wenn immer möglich ihre Mahlzeiten im zentralen Speisesaal einnehmen, um soziale Kontakte zu pflegen und ihre Umgebung zu wechseln. Nach Wunsch oder bei Vorliegen von gesundheitlichen Problemen muss möglich sein zum Essen im Aufenthalts-/Essraum auf der Etage zu bleiben, weshalb pro zwei Wohneinheiten ein spezieller Raum für Tagesaufenthalt und Essen zu planen ist.

Der Aufenthalts-/Essraum ist für 20-25 Bewohnende ausgelegt. Er dient in erster Linie denjenigen Bewohner/innen aus zwei Etagen, die beim Essen Hilfe brauchen und die das zentral zur Verfügung stehende Angebot bezüglich Verpflegung/Aktivierung/Unterhaltung aus gesundheitlichen Gründen nicht mehr mitnutzen können. Der Aufenthalts-/Essraum ist mit einer Kleinküche mit Schränken, Kühlschrank und Kochfeld einzurichten. Für diejenigen Bewohnenden, die auf den Etagen essen, werden häufig gebrauchte Lebensmittel wie Butter und Konfitüren vor Ort gelagert. Der Aufenthalts-/Essraum muss genügend Platz bieten, damit eine Alltagsgestaltung (z.B. Wäsche zusammenlegen, nähen, musizieren, werken usw.) angeboten und die Möblierung den Bedürfnissen der jeweiligen Bewohnenden angepasst werden kann. Wandschränke für das Aktivierungsmaterial sind einzuplanen.

Um auch den Bewohnenden die aus gesundheitlichen Gründen mehrheitlich auf der Etage bleiben müssen, die Möglichkeit zu geben, sich direkt nach draussen zu begeben, ist beim Aufenthalts-/Essraum ein Aussenbereich (Terrasse/Balkon) für ca. 10 Personen (mehrheitlich in Rollstühlen!) einzuplanen.

### **WC-Gäste**

Für Gäste der Bewohnenden ist pro Etage ein behindertengerechtes WC einzuplanen. Dieses WC soll sich in der Nähe des Aufenthalts-/Essraumes befinden, damit dieses bei Bedarf auch von den Bewohnenden genutzt werden kann.

### **Apotheke**

In der Apotheke, die sich auf der Etage zentral zwischen zwei Wohneinheiten befindet und ein Arbeitsplatz zur Verfügung steht, werden Medikamente für 36 Bewohnende aufbewahrt und gerichtet. Es wird Verbandsmaterial gelagert und medizinisch-technische Verrichtungen wie kleine Verbände, Injektionen, BZ-Messungen gemacht. Dieser Raum wird auch für Arztvisiten genutzt.

### **Pflegebad**

Jede Etage verfügt über ein Pflegebad, das von beiden Wohneinheiten her gut erreichbar ist. Die Pflegebäder müssen grosszügig Raum bieten, um mit Rollstühlen und Hilfsmitteln wie Patientenlift ungehindert manövrieren zu können. Jedes Pflegebad ist mit einer Pflegebadewanne und einer gemauerten Dusche und WC mit Blickschutz ausgestattet.

### **Abfall-/Wäscheabwurf**

Für eine effiziente sowie ressourcenschonende Arbeitsweise soll je ein direkter Wäsche- und Abfallabwurf sorgen.

## Dienstleistungsbereich / Allgemeinbereich

Das Alters- und Pflegezentrum präsentiert sich als offener, sympathischer Betrieb. Daher ist die *Gestaltung des Eingangsbereichs* von grosser Bedeutung. Dieser muss wie eine Lobby oder Rezeption eines Hotels einladend und grosszügig sein.

### **Rezeption/Empfang und Administration**

Der Empfang ist die zentrale Anlaufstelle für sämtliche im Zentrum angebotenen Dienstleistungen: Drehscheibe, ambulante Dienste, Tages-/Nachstätte, stationäre Pflege. Während der Öffnungszeiten ist immer ein/e Mitarbeiter/in anwesend, um Besucher/Gäste zu empfangen, Auskunft zu erteilen, die Telefonzentrale zu bedienen und administrative Tätigkeiten zu erledigen. Die Bewohnenden sollen hier auch kleinere Sachen wie Schokolade, Taschentücher, Pflegeprodukte einkaufen können.

Die Mitarbeiterin Rezeption/Empfang muss schnell und direkt mit der Administration Informationen austauschen und zusammenarbeiten können, was bedeutet, dass die Räume/Büros der Administration *nahe/angrenzend an Rezeption/Empfang angeordnet sein müssen*.

In der Administration werden voraussichtlich 3-4 Personen einen Arbeitsplatz benötigen. Diese Mitarbeitenden werden folgende Aufgaben übernehmen:

- Bedienung der Telefonzentrale
- Lohnwesen für ambulante und stationäre Mitarbeitende in Zusammenarbeit mit Finanzbereich der Gemeinde
- Rechnungswesen ambulanter und stationärer Klienten/Bewohnender
- Bearbeitung der Post des Pflegezentrums
- Verteilung der Post für Bewohnende
- Allg. Sekretariats- und Organisationsarbeiten für die ambulanten und stationären Bereiche
- Personaladministration
- Bewirtschaftung Archiv

### **Kopier- und Stauraum**

Die Administration benötigt einen Kopierraum und genügend Stauraum für Ordner, Unterlagen und Büromaterial.

### **Leitung Alters- und Pflegezentrum: Büro**

Für die Leitung des Alters- und Pflegezentrums muss ein Einzelbüro mit einem Arbeitsplatz sowie einem Besprechungstisch für ca. 4 Personen (z.B. Mitarbeitende oder Bewohner und deren Angehörige) geplant werden.

*Leitung und Administration bearbeiten teilweise dieselben Aufgabengebiete.* Die räumliche Nähe ist wichtig, damit ein laufender Austausch effizient stattfinden kann.

Für Leitung/Administration sind *kurze Wege* zu den Leitungspersonen der verschiedenen Bereiche wichtig (effizienter Informationsaustausch). Die Büros der Bereichsleitungen (Drehscheibe / ambulante Dienste / Hotellerie / Ausbildung) sind daher in der Nähe von Zentrumsleitung und Administration einzuplanen.

### **Drehscheibe: Büro**

Das kostenlose Triage- und Beratungsangebot der Drehscheibe im Alters- und Pflegezentrum richtet sich an alle Einwohnerinnen und Einwohner von Widnau, an Ärztinnen und Ärzte, an Spitäler und weitere Institutionen, an Angehörige und Interessierte. Die Drehscheibe ist DIE zentrale Anlauf- und Beratungsstelle für Fragen rund um Gesundheit, Wohnen und Betreuung im Alter. Ratsuchende wenden sich an die Drehscheibe, um sich über konkrete Unterstützungs- und Entlastungsmöglichkeiten beraten zu lassen. Die Beratungsgespräche finden im Büro der Stelleninhaberin oder bei den Klienten zu Hause statt. Die Drehscheibe benötigt ein Büro mit Arbeitsplatz und einen Besprechungstisch für 4 Personen.

### **Ambulante Dienste (Spitex): Stützpunkt-Büro**

Die ambulanten Dienste nehmen im Gesundheitswesen eine wichtige Stellung ein. Die Spitex-Fachpersonen pflegen und betreuen ihre Klienten zu Hause. Ziel ist es, betagten und/oder pflegebedürftigen Menschen das Leben in ihrer gewohnten Umgebung zu ermöglichen.

Die Koordination der ambulanten Dienste findet im Stützpunkt-Büro des Alters- und Pflegezentrums statt. Es gibt folgende ambulanten Angebote:

- Pflege
- Betreuung
- Hauswirtschaftliche Leistungen (Hauspflege und Haushilfe)
- Mahlzeitendienst
- Vermietung Krankenmobilen

Die Pflegefachpersonen des Spitex-Teams sind dafür zuständig, die Bedürfnisse bezüglich Pflege und Betreuung bei den Klienten zu Hause zu erfassen und abgestimmte Leistungen bereit zu stellen. In Absprache mit den Klienten leihen sie ihnen kleinere Krankenmobilen wie Rollatoren, Rollstühle, Duschbretter aus. Diese werden im Pflegelager im Untergeschoss aufbewahrt.

Das Team der Haushilfe unterstützt in Absprache mit den Klienten und/oder deren Angehörigen die betagten/pflegebedürftigen Klienten bei der Haushaltsführung.

Das Team des Mahlzeitendienstes liefert den Klienten warmes Mittagessen: dieses wird aus der Küche des Alters- und Pflegeheim abgeholt und an die Klienten ausgeliefert.

Als *Stützpunkt-Büro* ist ein Raum nötig für ein Tagesteam von 5 – 7 Personen. Dieses Büro benötigt 6 Arbeitsplätze. In diesem Raum müssen Klienten-Dossiers und Schlüssel von Klientenwohnungen sicher und verschlossen aufbewahrt werden können.

**Ambulante Dienste (Spitex): Sitzungszimmer/Pausenraum/Behandlungsraum**

In einem angrenzenden Raum benötigt die Spitex einen Besprechungstisch für 10 Personen sowie Schränke, um Materialien zu lagern. In diesem Raum sollen Klienten Dienstleistungen wie: Blutdruck- und Blutzuckermessungen, Injektionen sowie Verbände in Anspruch nehmen können. Das Team verbringt in diesem Raum seine Pausen.

**Leitung Ambulante Dienste (Spitex): Büro**

Die Leitung der ambulanten Dienste/Spitex braucht ein Büro und einen Arbeitsplatz mit einem Besprechungstisch für 2 Personen.

**Ausbildungsverantwortliche Pflege/Betreuung: Büro**

Gemäss den Vorgaben des Kantons sollten bei der Grösse des Alters- und Pflegezentrums Widnau künftig 8-10 Lernende und Studierende Bereich Pflege und Betreuung ausgebildet werden. Für die Ausbildungsverantwortliche muss ein Büro mit einem Arbeitsplatz mit einem Besprechungstisch für 2 Personen bereit stehen.

**Leitung Hotellerie: Büro**

Im Bereich der Hotellerie wird von 2-4 Lernenden ausgegangen. Diese werden von der Leiterin Hotellerie betreut. Die Leitung Hotellerie benötigt ebenfalls einen Arbeitsplatz mit einem Besprechungstisch für 2 Personen.

**Schulungsraum/Lernwerkstatt**

Für die Lernenden im Alters- und Pflegezentrum (10-15 Azubis) wird eine Lernwerkstatt eingerichtet, in der sie gemeinsam oder einzeln an Themen arbeiten können. Die Lernwerkstatt liegt idealerweise nahe bzw. angrenzend an die Büros der zuständigen Ausbildungsverantwortlichen Pflege bzw. Hotellerie, um die Aufsicht und Begleitung der Lernenden zu gewährleisten.

## Alltagsgestaltung

Mobile Bewohnende haben die Möglichkeit, sich in ihren Appartements, in den Gängen, Lounges sowie in den Aufenthaltsräumen auf den Etagen oder im Tagescafé aufzuhalten. Es steht auch ein Kreativraum mit Angeboten zur Aktivierung zur Verfügung. Die Aktivierung bringt Abwechslung im Alltag und unterstützt die Bewohnenden dabei, ihre noch vorhandenen Ressourcen zu erhalten und zu stärken. Die Verpflegung findet - je nach Allgemeinzustand der Bewohnenden - auf der Etage im Aufenthalts-/Essraum oder im zentralen Speisesaal statt.

### **Aktivierungsraum / Kreativraum**

Um dem Bedürfnis nach Beschäftigung gerecht zu werden, ist ein Kreativraum zu planen. Er soll Platz für ca. 25 Personen bieten. Ein vielfältiges Angebot für Frauen und Männer muss möglich sein z.B. Handwerken oder Kochen. Der Raum ist mit einer rollstuhlgängigen Küchenkombination ausgerüstet, wo für 15-20 Personen gekocht werden kann.

### **Mehrzweckraum**

Im Alters- und Pflegezentrum werden diverse Anlässe durchgeführt:

- Weihnachts- und Klausfeiern, Fasnachtsball für Bewohnende und Angehörige
- Informationsveranstaltungen für Angehörige
- Musikveranstaltungen (Konkordia, Männerchor usw.)
- WB und Info-Veranstaltung für Mitarbeitende
- Turnen und andere Bewegungsangebote für Bewohnende
- Öffentliche Veranstaltungen

Mit ansprechenden attraktiven Anlässen wird die Bevölkerung ins Haus geholt, um den Bewohnenden den Kontakt nach "ausen" zu ermöglichen. Der Mehrzweckraum kann von externen Nutzern gemietet werden. Es ist daher sinnvoll, dass er über einen separaten Zugang sowie die dazugehörigen sanitären Anlagen verfügt.

*Tagescafé und Mehrzweckraum sollten sich räumlich so ergänzen, dass die beiden Raumeinheiten über eine "mobile Wand" unkompliziert miteinander verbunden bzw. getrennt werden können. Im Mehrzweckraum sollen 150 Personen in Konzertbestuhlung Platz finden.*

## Verpflegung

### Verschiedene Kunden – unterschiedliche Leistungen

Das Alters- und Pflegezentrum beliefert interne und externe Kunden mit Verpflegung/Menüs. Unten stehende Tabelle zeigt die (heutigen) Kundensegmente, die Anzahl Mahlzeiten sowie die Orte, wo die Mahlzeiten eingenommen werden.

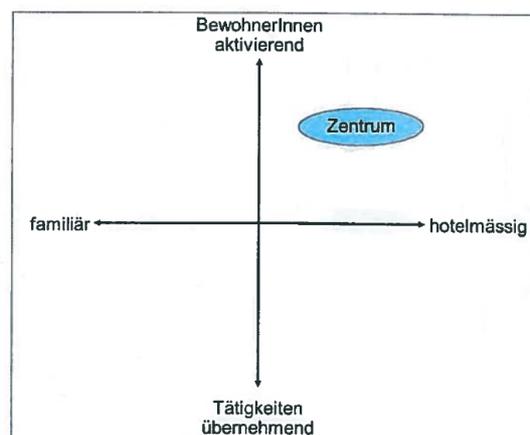
Tabelle: Kundensegmente, Leistungen, Anzahl Essen und wo das Essen eingenommen wird (Ort)

Kundensegmente	Morgen-essen	Znüni	Mittag-essen	Zvieri	Nacht-essen	dauernd verfügbar*	Wo wird gegessen?
Bewohnende	100		100	80	100	100	Speisesaal, Etage, Appartement
Tages-/ Nachtstätte		Kochen selber	Kochen selber	Kochen selber			Tages- /Nachtstätte
Nachtstätte	2				2		Speisesaal oder Tages/ Nachtstätte
Gäste von Bewohnenden	10		10		10	10	Mittagessen: „Tagescafé“; Morgen-/Nachtessen: Speisesaal oder Etage
Mitarbeitende			20		10	30	auf Raumprogramm schauen
Gäste „Tagescafé“ ohne Anmeldung			20	50			„Tagescafé“
Gäste von Veranstaltungen	auf Bestellung						Mehrzweckraum und „Tagescafé“
Schülerhort Mittagstisch			50				Mittagstisch
Gefängnis/Kapo/Station Widnau			6				Gefängnis
Spitex-Mahlzeitendienst			20				zu Hause
Total	112		226	130	122	140	

\*) Früchte, Fingerfood, Getränke, ...

### Essen als geselliges und sinnliches Erlebnis

Essen ist für Menschen, die im Alters- und Pflegezentrum leben, ein zentrales Thema. Es strukturiert den Alltag, ermöglicht Kontakte zu den Tischnachbarn und den Service-Mitarbeitenden. Je mehr Kontakt- und Geruchsangebote geschaffen werden, umso stimulierender. Deshalb wird im Rahmen der Alltagsgestaltung/Aktivierung im „Kreativraum“ punktuell gekocht und gegessen. Grundsätzlich essen die Bewohnenden im Speisesaal. Es wäre somit eine Qualität des Neubaus, wenn die Bewohnenden Einsicht in die Küche hätten (z.B. Glas-scheiben).



## Essensauswahl, Essens- und Öffnungszeiten

Die Bewohnenden haben die Wahl zwischen zwei Menüs und einem Wochenhit. Die selbständigen Bewohner, die im Speisesaal essen, geben ihren Essens-Wunsch beim Morgenessen schriftlich ab. Diejenigen, die das nicht selbständig erledigen können, werden durch Servicemitarbeitende unterstützt.

Für die Bewohnenden, die auf der Etage im Aufenthalts-/Essraum oder im eigenen Appartement essen, werden die Speisen in Wärmebehältern transportiert, so dass die Bewohnenden beim Essenverteilen ein Menü nach Belieben zusammenstellen können.

Um individuelle Essenszeiten berücksichtigen zu können (bei dementiell Erkrankten oft der Fall), soll die Pflege jederzeit über einen Anruf in der Küche ein Menü bestellen können. Für die Anlieferung wäre ein kleiner, auf der Etage zentral gelegener Speiselift ideal.

Für Diabetiker/innen und Vegetarier/innen wird je ein Menü aus den Komponenten der zwei Tagesmenüs zusammengestellt. Menschen mit Kau- und Schluckstörungen (püriertes Essen), Gluten- oder Laktoseintoleranzen sowie mit anderen speziellen Bedürfnissen, erhalten die für sie zubereitete Mahlzeit als Tellergericht aus der Küche.

Tabelle: Essen und Auswahl

Kunden	Morgenessen	Znüni	Mittagessen	Zvieri	Nachessen	dauernd verfügbar
Bewohnende, Gäste Nachtstätte	Auswahl ohne Vorbestellung		Auswahl aus verschiedenen Komponenten mit Vorbestellung		Auswahl ohne Vorbestellung	Fingerfood (Früchte, Salziges, ...)
Tages-/Nachtstätte		Bereiten selber zu	Kochen selber	Bereiten selber zu		
Gäste von Bewohnenden	wie Bewohner mit Vorbestellung		wie Tagescafé		wie Bewohnende mit Vorbestellung	
Mitarbeitende			Tagesmenüs zusammengesetzt aus Komponenten		wie Bewohnende	
Gäste „Tagescafé“ o. Anmeldung			Tagesmenüs zusammengesetzt aus Komponenten und kleine Karte	Sandwichs, Kuchen, u.ä.		
Gäste von Veranstaltungen	auf Bestellung					

Tabelle: Essenszeiten und Öffnungszeiten Café

Kunden	Morgenessen	Znüni	Mittagessen	Zvieri	Nachessen
Speisesaal	7:00-10.00		12:00		18:00
Etage	7:15-10.00		11:30		17:30
Zimmer	7:30-9.00		11:30		17:30
Tagesstätte		09:00	12:00	16:00	
Nachtstätte	07:30				18:00
Personal			11:00		17:00
Nachtcafé: in einem der Wohnbereiche	von 19:30- 7:00				

#### Tagescafé

Öffnungszeiten	9:00 - 17:00 (1x pro Woche bis 21:30)				
Warme Küche			11:30-14:00		

### Küche

Die Küche produziert nach den Systemen *Cook and Serve* (kochen und warm servieren) und *Cook an Hold* (kochen und warmhalten). Die Anzahl Mahlzeiten, die voraussichtlich künftig produziert werden, sind oben aufgeführt.

Die Einrichtung der Küche ist so zu gestalten, dass die Abläufe inkl. Auslieferung effizient organisiert werden können. Sauber- und Schmutzbereiche sind gemäss hygienischen Richtlinien klar getrennt. Die frischen Lebensmittel und Kühlwaren werden von der Anlieferung mit dem Lift direkt in die Küche geliefert.

Für die Transportgeräte/Behältnisse wie Schöpfwagen (Speisesaal), Warmhaltewagen (einer pro Etage), Warmhaltegeschirr/Warmhalteboxen für die externen Kunden (Mittagstisch-Schülerhort, Gefängnis, Spitex-Mahlzeitendienst) sind entsprechende Abstellflächen vorzusehen (sowohl für schmutzige als auch für saubere Transportgefässe). Mit einem Lift der Küche werden die Essen direkt auf die Etagen bzw. zur Auslieferung ins Untergeschoss transportiert.

### Service

Im Speisesaal werden die zwei Menüs sowie der Wochenhit von Küchenangestellten aus dem Buffetwagen gemäss der schriftlichen Bestellung der Bewohnenden geschöpft. Die Grösse der gewünschten Portionen wird vorgängig erfragt. Service-Mitarbeitende bringen das Essen an den Tisch.

Auf die Etagen werden die Komponenten in Warmhaltewagen geliefert und die Mitarbeitenden schöpfen den Bewohnenden dort aus Gastro-Gefässen. Diese Mitarbeitenden unterstützen dann die Bewohnenden auch beim Essen. Es ist davon auszugehen, dass die Bewohner, die auf der Etage im Aufenthalts-/Essraum bedient werden, das Essen nicht mehr selbständig zu sich nehmen können. Das schmutzige Geschirr wird dann von der Etage wieder in die Küche zurück gebracht und dort abgewaschen.

## **Speisesaal**

Grundsätzlich wird angestrebt, dass die Bewohnenden ihre Mahlzeiten im Speisesaal einnehmen. Dabei ist von ca. 60 - 70 Personen auszugehen, die das noch können/wollen.

Es ist davon auszugehen, dass 10-16 Bewohnende im Aufenthalts-/Essraum auf der Etage mit Unterstützung essen (Annahme 5-8 Bewohnende pro Wohneinheit können nicht mehr selbständig essen).

Der Speisesaal soll flexibel in kleinere Einheiten unterteilt werden können, um anzubieten, dass die Bewohner alleine oder in kleinen Gruppen ungestört ihre Mahlzeiten einnehmen können (Privatsphäre). Dies kann durch ein intelligentes Raumteilungssystem oder entsprechende Mobiliar sichergestellt werden. Wichtig ist im Speisesaal wie im ganzen Haus, dass der Raum "lärmgedämpft" ist, um die Bewohnenden nicht durch Lärm zu irritieren und zu stören.

Im Speisesaal ist genügend Platz für Rollstühle und Rollatoren einzuplanen. Die Bewohnenden schätzen es, wenn sie ihre *Rollatoren mit an den Tisch nehmen* und bei sich am Tisch parkieren dürfen. Nur so ist für gehbehinderte Betagte *die individuelle Freiheit gegeben, dass sie jederzeit ohne fremde Hilfe aufzustehen und den Raum verlassen können*.

## **Tagescafé**

Besucher und auswärtige Gäste werden im Tagescafé bedient. Das Tagescafé wird über den Haupteingang/Lobby betreten. Der Gast soll den Eindruck haben, in ein Hotel und nicht in ein Alters- und Pflegezentrum einzutreten. Für das Tagescafé muss eine spezielle Attraktion entwickelt werden, z.B. Teebar oder "Internet- und Leseecke", die den externen Gästen und den Bewohnenden "etwas Spezielles" bietet. Das Tagescafé kann sich so auch in der lokalen und regionalen "Gastroszene" im Mittelrheintal profilieren. Wünschbar wäre, dass das Tagescafé von externen Gästen gerne und regelmässig besucht wird.

Speisesaal und Tagescafé liegen nebeneinander, müssen jedoch räumlich (z.B. durch Sichtschutz) getrennt sein. Der Übergang vom Speisesaal zum Tagescafé soll "fliessend" sein und architektonisch besonderen Ansprüchen genügen. Im Frühling/Sommer bietet das Tagescafé über einen direkten Zugang ca. 50 Plätze im Aussenbereich/Garten an. Sonneneinstrahlung und Beschattung müssen beachtet werden.

## **Office für Speisesaal und Tagescafé**

Im Speisesaal und Tagescafé werden kalte und warme Getränke wie Kaffee und Tee serviert. Tagescafé und Speisesaal sollen mit demselben Personal betrieben werden. Vom Office aus sollen beide Gastroangebote – der Speisesaal und das Tagescafé – bedient werden. Im Speisesaal und Tagescafé ist vorgesehen, ein Morgenbuffet und am Mittag ein Salat-Buffer anzubieten.

## **Fumoir**

Für Raucherinnen und Raucher unter den externen Gästen des Tagescafés ebenso für die rauchenden Bewohner sind ein Indoor-Fumoir sowie eine Raucherzone im Freien einzuplanen.

## **WC-Anlagen für Speisesaal/Tagescafé und Mehrzweckraum**

Zentrale WC-Anlagen sollen vom Speisesaal, Mehrzweckraum und Tagescafé aus gut erreichbar sein. Die Wege dürfen für die Bewohnenden nicht zu weit sein. Für die Anzahl Plätze ist von 6 Damen-WCs (mit Wickeltisch) und 4 Herren-WC sowie einem behindertengerechten WC auszugehen.

## **Aussenraum/Garten**

Die Bewohnenden sollen, wann immer sie Lust haben, auf unkomplizierte Weise an die frische Luft gehen können. Deshalb ist im Aufenthalts-/Essbereich auf den Etagen ein Aussenbereich (Balkon, Terrasse) einzuplanen.

Ebenso muss der Zugang zum Garten für die Bewohnenden leicht zugänglich sein. Ideal ist, wenn sie sich draussen auch bei Regen einige Schritte im Trockenen bewegen können. Diesbezüglich gibt es etliche Möglichkeiten wie eine gedeckte Terrasse vor dem Tagescafé oder ähnliches.

Der Garten ist abwechslungsreich und sinnlich vielfältig zu gestalten: Ideen sind:

- Wasserspiel
- Nischen mit Sitzbänken für Rückzug
- 2-3 Hochbeete

Die Aussenräume sind so herzurichten, dass sie auch von desorientierten oder dementiell erkrankten Bewohnern selbständig (mit)benutzt werden können.

## **Raum der Stille / Abschiedsraum**

Ein religions-/konfessionsneutraler Raum der Stille ermöglicht es Bewohnenden und ihren Angehörigen, sich in besonderen Situationen an diesen Ort zurückzuziehen. Es sollte möglich sein, persönliche Abschiedsfeiern mit 10 Personen abzuhalten.

## Reinigung

Die Reinigung bzw. das Reinigungspersonal ist der Leitung Hotellerie unterstellt. Die Reinigungsrythmen und Zuständigkeiten werden vor Betriebsaufnahme detailliert festgelegt. Erste Überlegungen dazu zeigt die folgende Tabelle.

Tabelle: Reinigungsrythmen und Zuständigkeiten

Räumlichkeiten	Zwischenreinigung	Reinigung bei Bedarf	Grundreinigung
<b>Wohnbereiche</b>			
Appartements	Wöchentlich Reinigungsteam	Pflegeteam	1x mal jährlich Reinigungsteam
Nasszellen Appartements	Wöchentlich Reinigungsteam	Pflegeteam	1x mal jährlich Facility Management
Aufenthalts- und Essbereich	Wöchentlich Reinigungsteam	Nach jedem Essen Pflegeteam	1x mal jährlich Reinigungsteam
Toiletten	3x mal täglich Reinigungsteam	Pflegeteam	1x mal jährlich Facility Management
Etagenküche (Kaffeemaschine, Kühlschrank, ...)	Küche 2 wöchent. (Kühlschrank, Kochherd wöchentlich, Kaffeemaschine tägl. etc. durch Reinigungsteam)	Pflegeteam	1x mal jährlich Reinigungsteam
Sonstige Gemeinschaftsflächen	Wöchentlich Reinigungsteam	Pflegeteam	1x mal jährlich Reinigungsteam
<b>Zentrale Bereiche</b>			
Speisesaal	3x mal täglich Service	Service	1x mal jährlich Reinigungsteam
Aktivierungsräume	Wöchentlich Reinigungsteam	Aktivierung	1x mal jährlich Reinigungsteam
Mehrzwecksaal	Wöchentlich (sofern benutzt) Reinigungsteam	Nach Anlässen Facility Management / Reinigungsteam	1x mal jährlich Reinigungsteam
Toiletten Zentralbereiche	5x mal täglich Reinigungsteam	Reinigungsteam	1x mal jährlich Facility Management
Tagescafé	1x mal wöchentlich Reinigungsteam	3x mal täglich Service	1x mal jährlich Facility Management
Küchen-Räumlichkeiten	Küche	Küche	Küche

Die Reinigungswagen werden im *zentralen Reinigungslager/Reinigungsraum im Untergeschoss* abgestellt und dort auch täglich aufgefüllt. Auf jeder Wohneinheit wie auch im Küchenbereich gibt es einen Ausguss mit einem *Handlager an Reinigungsmaterial*.

Für eine gründliche Reinigung von Fussböden sind genügend und gut platzierte Schächte - vor allem in den Nasszellen - für den direkten Ablauf des Wassers unabdingbar (Effizienz und Gründlichkeit/Hygiene).

Die Fenster sollen alle geöffnet und durch den hauseigenen Reinigungsdienst problemlos gereinigt werden können.

Im Erdgeschoss mit Rezeption/Tagescafé muss stets Reinigungsmaterial zur Verfügung stehen, weil in diesem hoch frequentierten Bereich jederzeit spontan Reinigungsarbeiten notwendig sind. Dazu ist ein Raum für das Einstellen eines Reinigungswagens und –mittel einzuplanen.

## Lingerie / Wäsche

Die Wäscherei verarbeitet die gesamte Wäsche des Alters- und Pflegezentrums (Bewohnerwäsche, Flachwäsche, Berufsbekleidung Personal). Sie wäscht auch die Flachwäsche des Sportzentrums, die Wäsche von Spitex-Klient/innen und von Gästen der Tages-/Nachtstätte. Die Wäschestücke werden mit dem bestehenden und bewährten System gekennzeichnet und mit den bereits vorhandenen Geräten in Stand gehalten.

Auch die Wäscherei soll angenehme Arbeitsplätze bieten, Räume mit Tageslicht sind von Vorteil. *Die räumliche Trennung von schmutziger und sauberer Wäsche ist gemäss hygienischen Richtlinien zwingend einzuhalten (ganz wichtig während Phasen von infektiösen Erkrankungen!).* Für Wäsche, welche nicht im Tumbler getrocknet werden kann, ist ein Trocknungsraum vorzusehen.

### Bewohnerwäsche

Die Bewohnenden deponieren ihre Schmutzwäsche in einem Sack, der täglich von den Pflegenden eingesammelt wird. Durch den Wäscheabwurf gelangt die Schmutzwäsche idealerweise direkt in die Wäscherei. 2x in der Woche wird die saubere Wäsche von den Wäscherei-Mitarbeitenden in das Appartement der Bewohnenden gelegt. Beim Einräumen in den Schrank gibt es drei verschiedene Situationen:

- Der Bewohnende kann die Wäsche alleine einräumen.
- Der Bewohnende räumt die Wäsche mit Hilfe einer Mitarbeiterin ein.
- Eine Wäscherei-Mitarbeiterin räumt die Wäsche ein. Dies bedingt, dass die Wäsche-Mitarbeiterin den Bewohnenden gut kennt.

Fast die Hälfte der Bewohnenden hat eigene Bettwäsche.

Die Wäscherei übernimmt den gesamten Waschprozess. Eine Mitarbeit der Bewohnenden oder die Möglichkeit, die Wäsche selber zu waschen, ist nicht vorgesehen. Falls möglich soll – analog zur Küche und zu den Büros der Pflege in den Wohneinheiten – ein Einblick in die Wäscherei durch Scheiben möglich sein. Die Bewohner/innen schätzen dies und es ist für sie eine Abwechslung, Verrichtungen wie Waschen, Kochen mitzuverfolgen und die Mitarbeitenden zu sehen, ohne in eine aktive Interaktion oder Kommunikation zu treten (zuschauen, wo was läuft...).

### Flachwäsche

Die Reinigungsmitarbeitenden wechseln wöchentlich die Frotteewäsche der Bewohnenden. Die Betten werden alle 2 Wochen frisch bezogen. Bei Bedarf wechseln die Pflegemitarbeitenden beides zwischendurch. Für die saubere Flachwäsche gibt es auf jeder Wohneinheit einen zentral zugänglichen, befahrbaren Wandschrank.

### Berufsbekleidung Personal

Die Mitarbeitenden von Pflege, Reinigung, Wäscherei, Küche und Facility Management tragen Berufskleider. Hinzu kommen die Berufskleider der ambulanten Dienste. Für die schmutzigen Berufskleider gibt es in oder bei den Garderoben einen Wäschewagen sowie den Wäscheabwurf. Die sauberen Berufskleider werden in der Wäscherei in einem separaten Raum auf Kleiderständern gerichtet und anschliessend als Vorrat in den einzelnen Garderoben gelagert.

### **Aufenthalts-/Ruheraum mit Aussenbereich**

Im Alters- und Pflegezentrum ist ein 24 Stunden und 7 Tage Betrieb mit unterschiedlichen Dienstzeiten. Darunter auch solche mit kurzen Mittagspausen. Die Mitarbeitenden müssen die Möglichkeit haben, sich kurz aus dem Arbeitsalltag zurückzuziehen und sich ein paar Minuten zurücklehnen / hinlegen zu können. Das bedingt, dass für das Personal ein Aufenthaltsraum zur Verfügung steht, mit Platz für ca. 10 Personen. Ein Zugang zu einem Aussenraum wäre ideal; auch als Raucherecke.

### **Garderoben Personal**

Aufgrund einer Hochrechnung ist mit einem Personaletat von 150 Personen zu rechnen (inkl. Spitex Mitarbeitende und Teilzeitpensen). Jede/r soll einen Garderobenschrank zur Verfügung haben. Es ist sinnvoll, die Wege von den Garderoben und den jeweiligen Arbeitsplätzen kurz zu halten (Nähe Lifte/Treppenhaus). Erfahrungsgemäss suchen Mitarbeitende in der Pause meist ihre Spints auf. Gemäss kantonalen und hygienischen Richtlinien müssen dem gesamten Personal Duscmöglichkeiten zur Verfügung gestellt werden.

Die Garderoben sind folgendermassen zu "sortieren":

- Ambulante und stationäre Pflege und Hotellerie dürfen im selben Raum untergebracht werden – Damen und Herren getrennt. Zu oder in den Garderoben sind je eine Dusche und 4 Toiletten für Damen, 2 für Herren vorzusehen.
- Die Garderoben für das Küchenpersonal müssen aufgrund hygienischer Richtlinien separat geplant werden; für 20 Personen, hälftig getrennt in Damen und Herren mit je einer Dusche und einer Toilette.

### **Facility Management/Hauswart/Technischer Dienst**

Für das FM werden ein Büroarbeitsplatz, eine kleine Werkstatt und ein Materiallager benötigt, das kann alles in einem Raum sein.

## Diverse Lager

### **Lager Pflegematerial**

Es wird ein Magazin für Inkontinenz- und Lagerungsmaterial benötigt. Dieser Raum soll sich nahe der Anlieferung befinden, um die Wege kurz zu halten. Ebenso ist die Nähe eines Liftes wichtig.

### **Lager Reinigungsmaterial/Zentralraum Reinigung**

Für die Reinigung ist ein Zentralraum zu planen, in welchem einerseits die Reinigungsmittel gelagert und andererseits die Reinigungswagen der Mitarbeitenden über Nacht und Wochenenden abgestellt wie auch täglich bestückt werden können.

### **Lager Hilfsmittel Pflege**

Für Hilfsmittel wie Rollstühle, Rollatoren sowie Bettdecken wird ein Materiallager benötigt. Es ist von 8 Rollstühlen, 10 Rollatoren, 10 Nachtstühlen sowie weiteren kleineren Hilfsmitteln auszugehen. Der Technische Dienst wird die Logistik der Hilfsmittel übernehmen (stationär wie ambulant).

### **Lager Mobilien/Aussengeräte**

Es ist ein Lager für Mobilien ca. 5 Pflegebetten und Matratzen, Gartenmöbel, Reserve-Wärmewagen für Mahlzeiten, etc. vorzusehen.

### **Lager Deko-Material**

Für die Hotellerie soll ein Raum mit Tageslicht zur Verfügung stehen, in dem Blumen-gestecke und Deko hergerichtet werden und sämtliches saisonales Dekomaterial verstaut werden kann.

### **Konzept für Entsorgung/Recycling**

Für die Entsorgung von diversen Materialien wie Altglas, PET Flaschen, Batterien, Zeitung, allgemeiner Abfall (Container) ist Platz/ein System vorzusehen.

### **Archiv**

Für das Alters- und Pflegezentrum ist ein Archiv vorzusehen zur Lagerung von Klienten-, Bewohnerdossiers und weiteren Dokumenten. Die Grösse hängt davon ab, wie viele Dokumente elektronisch archiviert werden können.

### **Lager Küche und Service / Biotank**

Lager für Vorrat an Lebensmitteln wie Konservenbüchsen, Trockenlebensmittel, Getränke, Biotank für organische Abfälle sowie Lager für Reserve an Geschirr, Besteck, Schrank für Wäscheersatz.

## Mietflächen / Stuhlmieten

Es ist geplant, Mietflächen für externe Dienstleister anzubieten. Der Markt wurde noch nicht getestet. Wunschmieter wäre eine Physiotherapiepraxis, die auch intern im Alters- und Pflegezentrum Kunden akquirieren könnte.

### **Mietflächen: Wunschmieter Physiotherapie-Praxis**

Um dem in der Langzeitpflege stetig steigenden Bedarf an Physiotherapie gerecht zu werden, wäre die Vermietung einer Fläche im Erdgeschoss an eine externe Physiotherapie-Praxis ein Ideal. Die Mietfläche benötigen in jedem Fall eine eigene Nasszelle mit WC und Dusche wie auch einen Anschluss für einen Wäscheturm.

### **Stuhlmiete: Coiffeur, Podologie**

Für Dienstleistungen wie Coiffeur und Podologie ist das Modell der "Stuhlmiete" angedacht. Dafür soll ein "Salon" mit genügend Platz für die notwendigen Mobilien (Coiffeur- resp. Podologiestuhl, Waschbecken.) vorgesehen werden.

## Untergeschoss

### **Tiefgarage**

Für den Betrieb des Alters- und Pflegezentrums sind ca. 12 Aussen-PPs für Besucher sowie eine Tiefgarage mit mindestens 80 PKW-PPs vorzusehen.

Es ist angedacht, für die Mitarbeitenden ein betriebliches Mobilitätsmanagement zu entwickeln, das auch auf andere gemeindeeigene Betriebe, die Schule und die Verwaltung übertragen werden könnte.

### **Anlieferung**

Eine An-/Auslieferung für PWs befindet sich in der Tiefgarage (für Mahlzeitendienst, Krankentransporte, Leichenwagen, Kleinlieferungen). Die Wege in die Lager bzw. zu den (Waren)Liften sollen möglichst kurz sein.

Für LKWs und Lieferwagen, die nicht in die Tiefgarage einfahren können, ist eine adäquate oberirdische Anlieferung zu planen, die nach denselben Effizienzkriterien funktioniert.

Bei der Anlieferung ist ein Bereitstellungsraum/Kurzlager einzuplanen.

### **Liftnanlagen**

Um lange Wartezeiten an den Liften zu verhindern, soll das Haus über einen Bettenlifte sowie genügend grössere Personenlifte verfügen.

Nebst den Personen-/Bettenliften ist ein Warenlift einzuplanen, welcher in der Nähe der Küche anzuordnen ist.

Ein kleiner Speiselift aus der Küche, wäre ideal, um einzelne Mahlzeiten zwischendurch unkompliziert und effizient auf die Etagen zu bringen.